



Alimentation : les solutions apportées par l'expertise amidonnière



« L'expertise amidonnière repose sur la maîtrise des propriétés fonctionnelles de l'amidon et sur une compréhension fine des procédés de nos clients. C'est cette capacité à intervenir au cœur des recettes, sans en dénaturer l'identité, qui fait aujourd'hui la valeur ajoutée de notre métier. Cette expertise permet d'accompagner les évolutions de l'alimentation sans compromis sur la qualité, la sécurité et le plaisir gustatif. »

Ghislain Caron,

Vice-Président de l'USIPA, Product Line Director Texturizers - Cargill

L'amidon, un outil d'ingénierie alimentaire

L'industrie amidonnière mobilise une expertise à la fois scientifique et opérationnelle construite pour répondre aux exigences très concrètes des fabricants de produits alimentaires. Elle s'organise autour de trois piliers complémentaires : la maîtrise technologique, l'accompagnement applicatif au plus près des procédés, et la conformité réglementaire.

Sur le plan technologique, l'amidon se distingue par sa capacité à apporter des fonctionnalités clés et à les ajuster selon les contraintes de chaque recette. Il contribue à la consistance, à la tenue et à la stabilité des produits dans la durée tout en garantissant les qualités sensorielles attendues par le consommateur. Cette maîtrise est le fruit d'années d'expérience et de recherche continue menées au sein de laboratoires et de plateformes capables de reproduire fidèlement les conditions de production des entreprises clientes.

L'expertise amidonnière s'exprime dans la compréhension fine des procédés et des contraintes

propres à chaque filière : confiserie, biscuiterie, plats cuisinés, desserts, sauces ou boissons. Les amidonniers accompagnent leurs clients pour optimiser les recettes, réduire les temps de production, améliorer la régularité des fabrications ou encore simplifier les étapes de mise en œuvre. Cet accompagnement permet d'ajuster les solutions aux objectifs techniques de chaque industriel en intégrant à la fois performance, fiabilité et maîtrise des coûts de production.



« L'expertise amidonnière mobilise une expertise à la fois scientifique et opérationnelle. »

Enfin, l'expertise réglementaire constitue un appui essentiel pour les industriels. Les amidonniers accompagnent leurs clients sur la conformité des ingrédients, l'étiquetage et les exigences des différents marchés. Cette assistance est particulièrement précieuse pour les PME, confrontées à une réglementation toujours plus exigeante, notamment en matière de déclaration des sucres ou d'allégations nutritionnelles.

Répondre aux tendances, sans casser les recettes

Réduction du sucre et du gras, amélioration du profil nutritionnel, essor des alternatives végétales, attente de recettes plus « lisibles » : le marché alimentaire se transforme rapidement sous l'effet conjugué des demandes des consommateurs et des orientations publiques. Pour les industriels, l'enjeu est clair : faire évoluer les formulations sans altérer le goût, la texture ni l'aspect du produit final. Dans ce contexte, les solutions qu'offre l'amidon constituent un levier majeur d'optimisation des recettes.

L'amélioration du profil nutritionnel, notamment dans le cadre du Nutri-Score, pousse les fabricants à ajuster des recettes souvent très sensibles aux variations d'ingrédients. Or, diminuer la quantité de certains ingrédients structurants comme, par exemple, le sucre, fragilise immédiatement la tenue, l'onctuosité et la régularité d'un produit. L'amidon permet justement de compenser ces pertes fonctionnelles et de préserver l'expérience sensorielle tout en sécurisant la stabilité dans le temps.



« L'enjeu ? Faire évoluer les formulations sans altérer le goût, la texture ni l'aspect du produit final. »

La tendance à la végétalisation de l'alimentation renforce également ces besoins. Boissons, desserts ou plats à base de protéines végétales imposent de nouvelles contraintes pour répondre à des équilibres plus complexes entre ingrédients. Grâce à leurs propriétés structurantes, les amidons contribuent à assurer la cohésion de ces produits, à éviter les défauts de séparation et à maintenir la consistance attendue par le consommateur.

Enfin, la recherche de formulations plus « lisibles » sur les produits conduit les fabricants à rechercher des solutions à la fois performantes et compatibles avec des listes d'ingrédients plus simples. L'industrie amidonnière répond à cette évolution en développant des ingrédients capables d'apporter les fonctionnalités recherchées grâce à des approches de formulation plus sobres, tout en restant adaptées aux contraintes industrielles. L'objectif est de concilier

simplicité, qualité sensorielle et robustesse technologique sans compromis sur la conformité sanitaire des produits.

Innover, tester, industrialiser

L'innovation amidonnière s'appuie sur une démarche pragmatique et rigoureuse. Chaque nouveau développement suit un cycle complet : définition du cahier des charges, sélection des solutions, prototypage sur les outils pilotes, tests en conditions réelles chez le client puis validation sensorielle et de stabilité. Un processus exigeant qui s'étend généralement de six mois à un an avant la mise sur le marché d'une solution validée.



« Rigueur scientifique, ancrage industriel et co-développement : c'est ainsi que l'amidonnerie transforme l'innovation en solutions concrètes pour l'alimentation. »

Cette méthode garantit la robustesse technique et la constance en production des innovations. Elle se traduit par des solutions immédiatement opérationnelles : amidons utilisables à froid ou à température ambiante pour réduire la consommation d'énergie, stabilisation de sauces sensibles aux variations de process, amélioration de la texture et de la tenue des fourrages, desserts ou produits céréaliers.

L'innovation concerne également la performance nutritionnelle. Certaines formulations permettent par exemple jusqu'à 30 % de réduction des sucres en confiserie sans altérer la consistance ni la tenue dans le temps du produit. Les amidonnières permettent ainsi d'ajuster l'offre en fonction des évolutions de la consommation alimentaire.

En combinant rigueur scientifique, ancrage industriel et co-développement avec les fabricants de produits alimentaires, l'amidonnerie démontre sa capacité à transformer les avancées technologiques en solutions concrètes.

C'est cette approche pragmatique, fondée sur une connaissance approfondie de ses ingrédients, des procédés et de leurs interactions, qui fait de l'industrie amidonnière un acteur clé de la transition alimentaire, conciliant compétitivité, durabilité et qualité des produits.